LA LITTORALE
Groupe ERBSLÖH

FICHE EMPLOI

version n° 01
Mise à jour : 15/07/2015

LittoZym ® Kler P

Enzyme de débourbage des moûts blancs et rosés

Caractéristiques : A la sortie du pressoir, le jus de raisin contient des particules (débris solides issus de la vendange) pouvant donner des mauvais goûts au vin. Il est donc essentiel de les éliminer par décantation.

Cette opération de débourbage est naturellement longue car le jus contient de la pectine, polysaccharide dont les propriétés gélifiantes freinent la sédimentation des particules.

La dégradation enzymatique de cette pectine accélère la décantation des impuretés et améliore la clarification des moûts.

LittoZym® Kler P est une pectinase qui, par sa formulation adaptée à la composition de la pectine soluble dans les jus, possède un pouvoir de dégradation élevée.

Littozym Kler P :

- accélère et améliore le débourbage des moûts blancs et rosés.
- réduit les risques d'oxydation des moûts en limitant le débourbage
- favorise le tassement des bourbes et augment le rendement en jus clair.
- facilite le collage ultérieur des vins.
- améliore considérablement la filtration ultérieure du vin final.

Littozym® Kler P est naturellement faible en activité cinnamylestérase.

Mode d'emploi : Littozym® Kler P est active à des pH de 2.8 à 5 et à des températures de 10 à 30°C.

Dose d'emploi :

- Débourbage moûts de goutte : 0.5 à 1.5 g/hl
- Débourbage moûts de presse : 1 à 3 g/hl
- Débourbage par flottation : 1 à 2 g/hl

Mise en oeuvre :

Diluer Littozym® Kler P dans un peu de jus. Incorporer au moût dès la sortie du pressoir. Homogénéiser par remontage.

Temps d'action : 6 à 12 heures selon dose et température.

Observation : Littozym® Kler P est inhibée par la bentonite. Celle-ci ne doit donc pas être utilisée pendant le temps d'action de l'enzyme.

Remarque : Littozym® Kler P est faible en activité secondaire cinnamylestérase et donc n'entraîne pas de formation de vinylphénols indésirables.

Conditionnement : Boites de 100g et de 500g.

Conservation : Stocker dans un local sec et frais.

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire ni de valeur contractuelle.